



## Sauces maison au choix

- Sauce tartare coup de cœur
- Sauce forestière
- Sauce poivre
- Sauce Madère
- Sauce au miel, épices et soja



- 1.30€/pers.
- 2.00€/pers.
- 2.00€/pers.
- 2.00€/pers.
- 2.00€/pers.

### Location de broches portatives sans prestation de service :

Broche avec un foyer au feu de bois et alimentation du moteur en électricité

**80€ le week-end**

Location également d'un chauffage soufflant

### Fontaine de chocolat



**Nous restons à votre écoute pour tout devis et renseignements**



## Vin d'honneur (prix à la pièce)

- Brochette de crevettes rôties au soja, légumes croquants 2.80€
- Sashimi de thon, tartare de tomate 2.20€
- Soupe de melon à la menthe (selon saison) 1.30€
- Tsasaki (concombre au crémeux d'herbes mélangées) 1.20€
- Mousseline de betteraves et son fromage aux herbes 1.50€
- Sashimi de saumon à l'Aneth et gingembre, tartare de tomates 1.50€
- Cappuccino de petits pois au lard grillé 1.40€
- Foie gras sur lit de pommes noisettes, brisure de noix et abricots 2.80€
- Verrine foie gras, confit d'oignons et magret aux poivres 2.90€
- Petites Saint Jacques à la crème, tartare de tomates aux herbes 2.60€
- Cappuccino froid de cèpes, foie gras et lard grillé 3.10€
- Verrine de sot l'y laisse au soja, croquant légumes au gingembre 2.90€
- Œuf en brouillade et saumon à l'aneth 1.50€
- Verrine de Pana cotta aux asperges et sa compotée de tomates 2.20€
- Hachis de poivrons, chèvre frais au chutney de figues 2.30€
- Velouté de butternut (si saison) façon cappuccino et son lard grillé 1.80€
- Crème de petits pois aux herbes mélangées 1.60€
- Carpaccio de Bœuf, pesto et parmesan 2.10€
- Verrine de crémeux au reblochon, grissini au jambon fumé 1.80€
- Panier légumes crus, sauce tartare 1.20€
- Wrap volaille à l'oriental 1.10€
- Wrap au thon 1.30€
- Wrap à la mousse de chèvre et compotée de figues 1.90€
- Panier légumes crus, sauce tartare 1.20€
- Blinis au saumon à l'Aneth, chantilly citronnelle, tartare de tomate 1.00€
- Tapenade noire maison présentée avec les toast 5.00€/ramequin

- Mini pain viennois, salaisons fumés ou saumon 1.40€
- Mini pain viennois, tartare de tomates et coppa 1.40€
- Petit croissant, crémeux au reblochon et lard grillé 1.60€
- Pain surprise garni fabriqué par nos soins 20 pers. : 24€/pièce 40 pers. : 48€/pièce
- Brochette de saumon mariné et bille de mozzarella sur sa focaccia à l'huile d'olive 2.70€
- Charcuteries variées, bacon, poitrine roulé, terrine de campagne, noix de jambon fumée, rosette (toutes nos charcuteries sont maison) 3€/pers.

## Plancha et mignardises chaudes

- Pruneaux au lard fumé maison, grillés à la plancha 2 pièces/pers 0.90€
- Chipolatas variées à la plancha 1.20€
- Brochette de poulet glacé au soja 1.30€
- Brochette de foie gras et canard 2.90€
- Fricassée d'andouillettes à la crème de moutarde (servi chaud) en cône 1.60€/pers.
- Mini burger façon Rossini 3.80€ Mini burger au cheddar 2.90€
- Quiche 1.20€/pers.
- Bouchée au jambon fumé et fromage frais 1.70€
- Gougère (petit chou au fromage) 2pièces/pers. 0.90€

## Mignardises sucrées

- Assortiment de mignardises variées 1.15€ l'unité
- Mini tartelette aux fruits, éclair, chou à la crème, opéra
- Verrines** panacotta au coulis de fruits, Ile flottante, mousse au chocolat, tiramisu, salade de fruits, douceur de fruits frais façon cheesecake 1.40€ l'unité



**Claude BELLANG**  
Rôtisseur - Charcutier - Traiteur



**04 79 88 93 91**

**06 68 04 67 69**

88, rue du Revard Albens  
73410 ENTRELACS  
[claud.bellang@orange.fr](mailto:claud.bellang@orange.fr)  
<http://claud-bellang-traiteur-annecy.com>

# Composer vos menus au gré de vos envies...

## Entrées poissons

Terrine en duo de poisson sur son lit de verdure, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne aux senteurs d'Aneth	8.50€/pers.
Millefeuille de saumon mariné au pain d'épices, méli mélo de salade verte	11.00€/pers.
Éventail de saumon mariné et sa palette de Saint Jacques en carpaccio au zeste de citron vert	13.50€/pers.
Gratinée de petites Saint Jacques sur sa fondue de poireaux et lard fumé	9.90€/pers.
Saint Jacques grillées à la crème de Noilly Prat et ciboulette, salade mélangée	14.50€/pers.
Millefeuille de légumes croquants et ces gambas grillées à la citronnelle et cives	14.50€/pers.

## Entrées

Duo de foie gras mi cuit à l'Armagnac et son lobe de foie gras fumé, magret de canard au poivre, chutney d'oignons à la crème de cassis, saladine de mesclun	18.00€/pers.
Terrine de foie gras à l'Armagnac et son chutney de figues, toast grillé	12.00€/pers.
Chausson de Saint Marcelin à la lavande, sur lit de salade verte	8.50€/pers.
Fricassée d'escargots de Bourgogne à la crème aligoté en coque brioché, déclinaison de salade Gourmande	11.90€/pers.
Éventail de melon et sa noix de jambon fumé maison, salade fraîcheur (selon saison)	10.50€/pers.
Feuilleté de sot l'y laisse de volaille grillés en persillade, salade folle	11.00€/pers.
Terrine de campagne maison accompagné de ses condiments	7.00€/pers.
Melleux de foie de volaille à l'Armagnac, coulis aux herbes mélangées	9.00€/pers.

## Les plats chauds

(avec une garniture au choix. Garniture supplémentaire en supplément)

Jambon à l'os grillé sauce soja et épices, brunoise d'ananas confit	10.80€/pers.
Jambonneau entier cuit basse température et rôti pour être tendre et savoureux	9.00€/pers. (env.2 pers.)
Emincé de filet mignon de porc, crémeux de Noilly Part à la graine de moutarde à l'ancienne	9.90€/pers.
Blanc de volaille doré au four, crémeux de reblochon	9.50€/pers.
Suprême de volaille fermier de Bourgogne, sauce forestière aux cèpes	12.50€/pers.
Éventail de magret de canard, miroir de cassis aux airelles	14.50€/pers.
Grenadin de veau poêlé au doux velouté de cèpes, fricassée de petites giroles	15.90€/pers.
Tournedos de veau Rossini, sur toast grillé et son foie gras poêlé sauce périgieux aux truffes en émulsion de foie gras	22.00€/pers.
La mythique blanquette de veau à l'ancienne, mitonnée de petits légumes variés glacés, écrasé de pomme de terre au beurre	14.00€/pers.

## Poissons

Filet de féra grillé, crémeux citronnelle aux légumes croquants et son risotto au parmesan	12.90€/pers.
Filet de bar juste grillé, crémeux d'amandes en émulsion de cerfeuil	15.80€/pers.
Darne de saumon, beurre blanc acidulé aux herbes mélangées	13.80€/pers.
Emincé de lotte gratinée à l'aioli, sauce Armoricaïne	14€/pers.

Photos non contractuelles

## A partir de 10 personnes

### Couscous

Avec boulette, merguez, poulet ou agneau (+1,50€), légumes et semoule

9.80€/pers.

### Choucroute

Jarret, poitrine roulé ou saucisson à l'ail, diot fumé, saucisse de Strasbourg, chou et pomme de terre

9.80€/pers.

### Paëlla

Poulet, crevettes, moules, fruits de mer, encornets

10.80€/pers.

## Les garnitures

Pomme Dauphine maison	
Risotto forestier	
Gratin Dauphinois	
Pomme purée façon grand-mère	
Tatin de légumes glacés	
Poêlée de légumes gourmands	
Tomate à la provençales, chapelure parfumée	



# Rôtisserie

## Forfait broche, bois 120€ + frais de déplacement

Poulet de Bourgogne	18.00€/pièce
Jambon environ 40 personnes	186.00€/pièce
Cochon de lait	selon cours du marché
Cochon entier	selon cours du marché
Cochon farci entièrement désossé (compter en moyenne 0,300kg en plat unique et 0,250kg si entrée avant)	23.00€/kg
Agneau entier ou culotte d'agneau	selon cours du marché
Cuisse de bœuf	



**ATTENTION**  
pour les pièces entières la demande sera accepté uniquement pour une prestation du soir

## Garnitures

Pomme de terre à la braise	2.30€/pers.
Gratin Dauphinois	3.20€/pers.
Poêlée de légumes variés (selon légumes du marché)	2.90€/pers.
Tomate à la provençales	1.90€/pers.
Polenta au lard fumé	2.50€/pers.
Risotto forestier	2.90€/pers.